

Intensives Zitronen-Sorbet ohne Zucker



Cremiges und intensives Zitronen-Sorbet ohne Zuckere.
Für das Rezept benötigst du das Xylit-Sirup.

Zutaten für 1000 g:

170 g Perfecto-X 20 g X-Bindemittel-Perfecto 155 g Xylit-Sirup 415 g Wasser 240 g Zitronensaft 8 g BIO Zitronenabrieb

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Zitronensaft, Zitronenabrieb, Xylit-Sirup, Wasser und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.--

Den Mix 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren